

GALERIA DE FOTOS

Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado

PHOTO GALLERY: Flavors of faith: food as an expression of the sacred

GALERÍA DE FOTOS: Sabores de fe: la comida como expresión del sagrado

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.68872>

Patrício Carneiro Araújo | patriconisoji@unilab.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-5901-945X>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.

Paula Teixeira | paulateixeirafotografias@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0002-7659-9753>

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil.



ARAÚJO, P. C.; TEIXEIRA, P. GALERIA DE FOTOS: Sabores da fé: a comida como expressão do sagrado. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 252-266, out. 2025.

RESUMO

As imagens que compõem este ensaio fotográfico foram produzidas por Paula Teixeira, no Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, terreiro de candomblé ketu, localizado na cidade de João Pessoa, Paraíba, Brasil, ao longo de vários anos. As fotos retratam aspectos da relação entre os membros daquela comunidade afrorreligiosa e algumas comidas votivas que, depois de preparadas são entregues como oferendas aos orixás e posteriormente consumidas pelas pessoas. As imagens pretendem mostrar as etapas do percurso feito por quatro pratos típicos da gastronomia de terreiro: Acaçá, Amalá, Axoxô e Ipeté. Cada detalhe revela conexões entre a comida e o sagrado, entre a fé e o sabor. O trabalho de Paula consegue, através das imagens, mostrar a quem é de dentro ou de fora, o papel das comidas no candomblé, que vão muito além da materialidade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comida; Candomblé; Fotografia; Sagrado.

ABSTRACT

The images that comprise this Photo Essay were produced by Paula Teixeira at Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, a Ketu Candomblé terreiro located in João Pessoa, Paraíba, Brazil, over several years. The photos portray aspects of the relationship between members of this Afro-religious community and certain votive foods that, after preparation, are delivered as offerings to the orixás and later consumed by the people. The images aim to show stages of the journey taken by four typical dishes of terreiro cuisine: Acaçá, Amalá, Axoxô, and Ipeté. Each detail reveals connections between food and the sacred, between faith and flavor. Paula's work, through images, demonstrates to both insiders and outsiders the role of food in Candomblé, which goes far beyond its materiality..

Keywords: Gastronomy; Food; Candomblé; Photography; Sacred.

RESUMEN

Las imágenes contenidas en este Ensayo Fotográfico fueron producidas por Paula Teixeira, en el Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, terreiro de candomblé ketu, ubicado en la ciudad de João Pessoa, Paraíba, Brasil, a lo largo de varios años. Las fotos retratan aspectos de la relación entre los miembros de aquella comunidad afroreligiosa y algunas comidas votivas que, luego de preparadas son ofrecidas a los orishas y posteriormente consumidas por las personas. Las imágenes tienen como objetivo mostrar etapas del recorrido hecho por cuatro platos típicos de la gastronomía de terreiro: Acaçá, Amalá, Axoxô e Ipeté. Cada detalle revela conexiones entre la comida y el sagrado, entre la fe e el sabor. El trabajo de Paula consegue, a través de las imágenes, presentar a quién es de dentro o foráneo, el rol de las comidas en el candomblé, que va más allá de la materialidad.

Palabras claves: Gastronomía; Comida; Candomblé; Fotografía; Sagrado.

APRESENTAÇÃO DO ENSAIO FOTOGRÁFICO

A circulação do *axé* em forma de comidas e fotografias

A relação entre candomblé e fotografia remonta aos primeiros estudos sobre esta expressão afrorreligiosa da diáspora negra no Brasil. Ao longo dos séculos, desde que as primeiras lentes objetivas conseguiram captar cenas do cotidiano do povo de terreiro, essa relação tem se mostrado envolta em tensões, conflitos, negociações e barganhas. Durante muito tempo a acusação era de falta de ética por parte de quem fotografava, já que muitas vezes as fotos eram utilizadas para fins escusos que reforçavam preconceitos e estereótipos, como nos casos das matérias jornalísticas *“Les possédées de Bahia”*, de Henri-Georges Clouzot, publicada no periódico francês Paris Mach, em 1951 (Clouzot, 1951), e *“As noivas dos deuses sanguinários”*, de José Medeiros, na Revista Cruzeiro (Medeiros, 1951). Ambos os casos foram brilhantemente revisitados por Fernando de Tacca, no seu livro *“Imagens do sagrado”* (2009) e retomados no livro *“Segredos do poder: hierarquia e autoridade no candomblé”* (Araújo, 2018), através de uma discussão sobre segredo, conhecimento religioso e poder no candomblé.

Hoje os tempos são outros. E, se um dia as fotografias serviram para reforçar preconceitos, hoje podem ser fortes aliadas na desconstrução desses mesmos preconceitos. Já houve quem dissesse que o povo-de-santo gosta de aparecer, e isso é verdade. Aparecer, neste contexto corresponderia não a uma mera visualidade pretendida, mas a uma visibilidade necessária, já que as diferentes formas de invisibilização dessas populações as lançaram, por muito tempo, na penumbra da clandestinidade imposta pelo racismo persistente na sociedade brasileira. Esse mesmo racismo estrutural fez com que uma das mais importantes expressões deste universo tão belo quase não aparecesse no cenário da cultura nacional. Estamos falando das comidas de terreiro, tão expressivas em sua estética, poética e sentidos.

Sim, o povo de terreiro gosta de aparecer! Afinal, como se costuma falar nos terreiros: “O que é bonito é pra se mostrar”. E o candomblé tem muita coisa bonita a ser mostrada. As comidas são algumas delas.

Entre o povo de candomblé, as comidas são expressões do sagrado e têm sabor de fé. São mediadoras diretas das relações estabelecidas entre as pessoas vivas, a natureza, as divindades, os ancestrais e todas as formas de seres e de vidas que povoam este multiverso pelo qual circula a força realizadora que a tudo dá vida, o *axé*. Essa força vital se esconde por trás de cada grão, folha, animal, flor, corpo, movimento, técnica, aroma, cor, textura e forma. Para além das materialidades sagradas em forma de preparações gastronômicas, é essa energia (*axé*) que a fotógrafa pretende captar em forma de imagens quando mira a objetiva da sua câmera na direção pretendida. A foto, portanto, não é só produção de imagem. Ela faz parte do próprio fluxo do *axé* que costura tudo e todos. Pode-se dizer, então, que a foto também é *axé*. E, por extensão, a forma de produzi-la também está submetida às regras do *axé*. No candomblé, tirar fotos também é um rito.

Em contraste com outras épocas, nas quais quase não se via interesse em fotografar e divulgar a cozinha do candomblé, hoje em dia a multiplicidade de fotógrafos e fotógrafas assumindo essa tarefa parece nos advertir de que o tempo do conflito passou. Talvez essa mudança tenha a ver com o fato de que hoje não são mais olhos leigos e curiosos que invadem os ritos em busca da imagem ideal para ser vendida às revistas sensacionalistas para as quais as iniciadas são *“As noivas dos deuses sanguinários”* (Medeiros, 1951). Hoje, quem faz as fotos não vai lá. Quem as faz está lá, vive o que fotografa. Nesse sentido, não faz mais sentido falar de

uma “foto ideal”, já que todo e cada momento fotografado é parte do mesmo contínuo que é a vida da comunidade-terreiro. E nesse contínuo, as comidas estão sempre presentes. Tirar foto do candomblé revela-se, então, como uma prática sistemática de tirar fotos de comidas.

Há uma máxima no candomblé que diz que quem não é visto não é lembrado e quem não é lembrado já não existe. O *axé*, como se sabe, é uma forma de assegurar e manter a existência das coisas. Sendo assim, as imagens das coisas - da mesma forma que os ritos -, também movimentam o *axé*, possibilitando a visão do que se quer que permaneça vivo e existente. No caso da experiência com as comidas, não basta saber da receita para que sua preparação esteja garantida. Se há uma imagem da preparação, essa existência se mostra ainda mais potente. Que falta faz as imagens coloridas daquelas vinte e cinco receitas de “Comestíveis africanos” que Mãe Aninha (Eugênia Anna dos Santos), fundadora do *Ilê Axé Opô Afonjá*, apresentou no II Congresso Afro-Brasileiro, em Salvador, no ano de 1937. Fazer fotos das comidas, portanto, é participar de todo o seu ciclo de existência, desde a aquisição dos insumos até seu consumo final, por parte das divindades, das pessoas ou da natureza. Mais do que isso: fotografar é contribuir com uma existência mais prolongada da comida.

Ora, assim como tem sido comum nos livros de gastronomia, de turismo, e até mesmo nas cartas e menus dos restaurantes, a experiência com uma preparação gastronômica não se completa com a apresentação do seu nome ou descrição. Geralmente, junto com isso costuma-se agregar uma imagem, mesmo que meramente ilustrativa. O contato visual antecipa a experiência da degustação. E a sensação de água na boca é uma prova disso, afinal, é com os olhos que se comece a comer. Nesse sentido, ao falarmos de *acaçá*, *amalá*, *ipeté*, *axoxô*, nos sentimos mais satisfeitos ao vermos, junto ao nome, uma foto de cada uma dessas comidas. O ato comunicativo agora já não se resume à correspondência entre a palavra e a coisa. Trata-se de uma tríade: palavra, coisa e imagem.

Numa experiência como esta, a visão ativa os outros sentidos, potencializando a experiência de quem vê, em relação à comida que se apresenta. Nessa confluência, o papel de quem capta a imagem se assemelha ao de quem preside o rito. Fazer a foto termina, em última análise, sendo parte do rito. Fotografar é ritualizar a extensão do *axé*, eternizando a existência daquilo que é fotografado, neste caso as comidas e as interações com elas. Justamente por este motivo, não se recomenda que a tarefa de fotografar seja franqueada a qualquer pessoa. Ou seja, já não basta a autorização para fazer a foto, tampouco apenas o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido devidamente assinado por quem é fotografado. No caso deste ensaio fotográfico, quem faz a foto pertence à comunidade, está diretamente implicada nos ritos e, em função disso, é voz autorizada da casa. Isso lhe confere tanto a idoneidade quanto a confiabilidade necessária ao controle daquilo que vai sair do terreiro e ganhar o mundo em forma de imagens. Onde uma das fotos chegar, será o *axé* do terreiro que chegará. É muita responsabilidade.

Paula Teixeira e as imagens do *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã*

No *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã* (João Pessoa, PB, Brasil), quem costuma fotografar a casa e suas dinâmicas é Paula Teixeira, esposa do babalorixá Mano de Oxósse (autoridade máxima da casa). Fotógrafa profissional e iniciada para Oxum, vestida em roupas próprias do cotidiano do terreiro, Paula circula com sua câmera, captando fotos e produzindo um mundo paralelo composto por imagens que, indiscutivelmente, compõem parte do mundo de quem convive no terreiro. Seus arquivos gradativamente vão se tornando cada vez mais robustos, e vez por outra, são visitados por pesquisadores e pesquisadoras que lhe procuram para negociar alguma

imagem. Fotos feitas por Paula já ilustraram livros e conferências nacionais e internacionais. Assim como a produção das fotos, sua circulação também obedece à lógica do *axé*, que é a troca. Lição básica e inicial que qualquer pessoa que se aproxima do candomblé deveria aprender.

Os arquivos de Paula são, sem sombra de dúvidas, uma extensão do *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã*, que se propaga e se difunde tornando a presença da casa uma realidade em terras distantes nas quais muitos membros do terreiro talvez nunca tenham ido. As imagens também transportam o *axé* por mundos cujas fronteiras podem ser transpostas facilmente, por um simples clique na página do terreiro no Instagram (@ileaxedoxossi).

Por ser iniciada no candomblé e fazer parte da categoria dos “mais velhos” (*egbomi*) da casa, Paula sabe exatamente o que deve ou não fotografar, em que momento exato poderá se meter entre os ritos, de modo a conseguir captar precisamente o que pretende.

Também a economia das imagens naquela comunidade é cuidadosamente gerenciada por Paula, em consonância constante com o babalorixá. Em alguns casos a negociação precisa envolver os orixás, principalmente Oxósse, patrono do terreiro, cuja comida predileta – o *Axoxô* –, está representada no Ensaio que segue.

Dos muitos aspectos da vida do terreiro, as comidas e ritos que as envolvem têm sido um dos principais focos da câmera de Paula. Nas fotos que foram selecionadas para este ensaio pode-se ver, por exemplo, diferentes fases da preparação de comidas votivas emblemáticas no candomblé, como o *Acaçá* e o *Amalá*. Outras comidas, como o *Ipeté* e o *Axoxô*, aparecem no ensaio já na sua forma final, conforme são apresentadas no barracão em dia de festa, e compartilhadas com as visitas. Da preparação ao consumo, o privado e o público, o segredo e a exposição, revelam as fronteiras percorridas, registradas, reveladas e protegidas por Paula e a objetiva da sua câmera. Um dia, no passado, fotógrafos escandalizaram o mundo com imagens captadas em terreiros transformando-as em mercadorias a serviço de revistas inescrupulosas no Brasil e no exterior. Hoje em dia, gente como Paula mostra ao mundo a beleza e a grandeza do candomblé. E as comidas, diga-se de passagem, são partes fundamentais dessa beleza e grandeza do mundo dos terreiros.

Nas fotos feitas por Paula, as comidas aparecem como formas de materialidades sagradas sendo manejadas por mãos negras ou brancas, masculinas ou femininas. Mãos de quem reconhece nessas preparações gastronômicas elos fundamentais da sua relação com o sagrado. A proximidade das mãos com as panelas, pratos, colheres-de-pau e comidas evoca movimentos cujos sentidos a linguagem escrita e falada tenta expressar através de verbos como “preparar”, “organizar”, “distribuir”, “compartilhar”. A esteira, assim como muitos dos artefatos de um terreiro, se movimenta no espaço, indo do privado ao público, muitas vezes assumindo a forma de mesa. Mesa de gente, mesa de santo, mesa de comida, mesa de reza. Mesa na qual se prepara a comida. Mesa onde se serve e se come a mesma comida.

Em dias de festa, as comidas se movimentam, passando das pessoas para os deuses e dos deuses para as pessoas. E ao final da festa, a mesa assume outra forma. Agora povoada por outras comidas cuja natureza distinta relembraria a “outra” natureza das comidas que circularam antes delas, entre quartos-de-santo e barracão. E nessa dança das comidas, as imagens comprovam que no candomblé a fé tem sabor e as comidas são fortes expressões do sagrado.

Portanto, as imagens que seguem, captadas por Paula Teixeira no *Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã*, na cidade de João Pessoa, capital da Paraíba, Brasil, comprovam que as comidas de

candomblé são importantes dispositivos que nos ajudam a sentir, pensar, rezar e comer a partir de outras existências e outras formas de alimentar na América latina e no Caribe. Para além das suas propriedades religiosas, elas não só são "boas para comer", mas também podem ser muito úteis para nos aproximar do que há de mais sagrado na natureza.

Um dia, no passado, populações africanas foram forçadas a viver aqui. E vivendo imprimiram, de forma indelével, sua forma de ser e estar no mundo em nossas práticas religiosas e alimentares. Hoje, cada prato apresentado aos orixás é um pedaço de África que nos alimenta e dá sentido à vida de milhões de pessoas. O trabalho de Paula nos aproxima desse universo. Por isso, degustemos cada imagem como a um saboroso *Açaçá*, *Amalá*, *Ipeté* ou *Axoxô*.

CADERNO ICONOGRÁFICO

Imagen 1. Preparação do *Açaçá*



Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 2. Preparação do Acaçá

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 3. Preparação do Amalá

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 4. Preparação do Amalá de Xangô



Fonte:Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 5. Pai-de-santo organizando o *Amalá de Xangô*



Fonte:Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 6. Amalá de Xangô

Fonte: Paula Teixeira, 24.09.2022.

Imagen 7. Axoxô de Oxósse

Fonte: Paula Teixeira, 31.01.2024.

Imagen 8. Ipeté de Oxum (detalhe)

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagen 9. Ipeté de Oxum

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagen 10. Oxum

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagen 11. Oxum distribuindo o Ipeté

Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagen 12. Oxum compartilhando o *Ipê*



Fonte: Paula Teixeira, 01.12.2024.

Imagen 13. *Obará*



Fonte: Paula Teixeira, 24.11.2024.

Imagen 14. Mesa de Omolu

Fonte: Paula Teixeira, 05.08.2023.

Imagen 15. Mesa de Oxóssi

Fonte: Paula Teixeira, 12.04.2023.

Imagen 16. Mesa da Reza de Oxóssi

Fonte: Paula Teixeira, 12.04.2025.

Imagen 17 – Mesa da Reza de Oxalá

Fonte: Paula Teixeira, 08.12.2022.

Imagen 18. Café da Manhã de Oxóssi



Fonte: Paula Teixeira, 01.05.2024.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Patrício Carneiro. **Segredos do poder: hierarquia e autoridade no candomblé.** São Paulo: Arché, 2018.
- CLOUZOT, Jean-Georges. Les possédées de Bahia. **Paris Match.** Paris, 12 mai. 1951.
- MEDEIROS, José. As noivas dos deuses sanguinários. **O Cruzeiro.** Rio de Janeiro, 15 set. 1951.
- TACCA, Fernando de. **Imagens do sagrado: entre Paris Match e O Cruzeiro.** Campinas, SP: Editora da Unicamp, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2009.